

# Schneeerbsen und zarte Grüne

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **90 (2012)**

Heft 9

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-725405>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Was Kefen bewirken

### Allergien

Allergien auf Erbsen, zu denen die Kefen ja gehören, sind häufig. Vorsichtig sollten zudem Menschen mit Beifusspollen-Allergie sein, bei ihnen kann sich eine Kreuzreaktion auf Erbsen zeigen.

### Cholesterin

In Erbsen steckt kein Cholesterin, dafür Ballaststoffe, die mithilfe, im Darm die Gallenflüssigkeit, die viel Cholesterin enthält, zu binden. Dies kann einen zu hohen Cholesterinspiegel senken. Wer zu hohe Blutfettwerte hat, darf bei Kefen zugreifen.

### Diabetes

Kefen werden im jungen und unreifen Zustand samt Hülsen gekocht. Im Unterschied zu anderen Erbsensorten bilden sie an der Innenwand der Hülse keine ungeniessbare Pergamentschicht. Sie haben einen hohen Zuckergehalt und schmecken süss. Die Kohlenhydrate liegen hier in komplexer Form vor, weshalb der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit nur langsam ansteigt. Bei erhöhten Blutfett- und/oder Zuckerwerten sind sie daher sehr empfehlenswert.

### Herz-Kreislauf-Krankheiten

Studien zeigen, dass der Verzehr von Erbsen die Triglyzeridwerte niedrig hält. Diese Blutfette spielen eine wichtige Rolle bei der Entstehung von Herzkrankheiten.

### Übergewicht

Mit 80 Kalorien pro 100 Gramm sind Kefen ein «schlankes» Nahrungsmittel. Das extrem fettarme Gemüse liefert dem Körper zudem viele wertvolle Stoffe, so die Vitamine A, B1, B2, C, E und Folsäure sowie die Mineralstoffe Kalzium, Kalium, Magnesium, Jod und Zink. Zudem gehören Hülsenfrüchte, wie etwa Kefen, zu den pflanzlichen Lebensmitteln mit dem höchsten Eiweissgehalt. Sie sind deshalb ein wichtiger Eiweisslieferant für Vegetarier.

### Verdauung

Kefen enthalten – wie alle Erbsen – wertvolle Nahrungsfasern. Diese sind gut für die Verdauung, vor allem, wenn genug getrunken wird. Sie können aber Blähungen verursachen. Da Kefen auch viel Kalium enthalten, wird der Körper entwässert.

### Fachliche Beratung:

Marianne Hug, dipl. phil. II,  
Ernährungswissenschaftlerin, Zürich



Bild: Claudia Linsi

# Schneeerbsen und

Kefen sind das Highlight unter all den gartenfrischen Hülsenfrüchten. Die Natur hat ihnen nur das Beste mitgegeben: Sie sind zart, süss und bildschön.

**K**aiserschoten – man muss sich den Namen auf der Zunge zergehen lassen, genau wie dieses kleine Geschenk der Natur, diese zarte, knackige, mild-süsse, hellgrüne Köstlichkeit, die bei uns Kefe heisst, «Mange tout» ennet des Röstigrabens oder auch einfach Zuckererbse. Auf Englisch werden die Kefen wegen der weisslichen Färbung der Schoten auch «Snow peas» genannt. Schneeerbsen, was für eine Poesie.

Erbsen werden in ihrer trockenen Form seit der Antike benutzt, und Archäologen fanden sie in ägyptischen Gräbern. Erst ab dem 16. Jahrhundert wurden zartere Sorten entwickelt und frisch gegessen. Die Kaiserschote ist eine jener Hülsenfrüchte oder eben Erbsensorten, die mit der Schote gegessen wird. Sie ist sozusagen die platte Version der Gartenerbse. Kefen können ab und zu jenen Schrecken der Kindheit aufweisen, der im Hals stecken blieb und uns den Genuss der grünen Monster definitiv verdarb: Fäden. Heutige Schötchen sind oft fadenlos – man hat ihnen den Horror weggezüchtet.

Kaiserschoten schmecken genauso gut roh wie gekocht. Ihre vollreife Süsse entwickelt die schöne Grüne allerdings erst, wenn sie mit Hitze in Berührung kommt. Mit Kochen meinen Gourmets aber bei-



# zarte Grüne

leibe nicht ein langes, hitziges Manöver, sondern nur kurzes Sautieren. Oder ein rasches Blanchieren. Die schnelle Garzeit macht die Kefe natürlich zu einer höchst beliebten Kandidatin für Wokgerichte. Und sie ist gleichzeitig knackig und zart: die ideale Haptik für asiatische Speisen.

Werfen wir also einen kurzen Blick auf den asiatischen Umgang mit Kefen: Knoblauch in Scheiben schneiden und in einer Bratpfanne hellbraun anbraten. Herausnehmen. Die geputzten Zuckerschoten in die Bratpfanne geben und bei starker Hitze unter Schwenken oder Rühren (im Fachjargon Rührbraten genannt) 45 Sekunden braten. Wer mag, gibt den Knoblauch wieder dazu. Mit Sojasauce ablöschen, mit Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Wer noch Lust hat, mischt etwas geröstete Sesamkörner darunter.

Kefen haben eine lange Geschichte und sind in jüngster Zeit sogar noch fadenlos geworden.

Die Rezepte für diese Rubrik entstehen in Zusammenarbeit mit Coop.



Bild: www.coop.ch/rezepte

## Beef-Gemüse-Wok

### Zutaten

Für 2 Personen

### Fleisch

2 EL Sojasauce, pikant  
1 EL Maizena  
½ Knoblauchzehe, gepresst  
¼ EL Zucker  
200 g Rindshuft, in ca. 1 cm grossen Würfeln  
Erdnussöl zum Rührbraten

### Gemüse

100 g Mini-Kefen, schräg halbiert  
60 g Mini-Zuckermais, schräg in ca. 5 mm dicken Scheiben  
½ rote Peperoni, in ca. 5 mm breiten Streifen  
1 EL Sojasauce pikant  
¼ dl Wasser

**Fleisch:** Sojasauce bis und mit Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Fleisch begeben, mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren. Fleisch herausnehmen, trockentupfen. Wenig Öl im Wok oder in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 3 Min. rührbraten, herausnehmen.

**Gemüse:** Wenig Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Kefen, Maiskölbchen und Peperoni ca. 5 Min. rührbraten. Sojasauce und Wasser dazugiessen, aufkochen. Fleisch wieder begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.

### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min., marinieren: ca. 30 Min.

### Energiewert / Person

ca. 1379 kJ/330 kcal